



## Finlays Whisky, Wein & Spirituosen Online Versand Shop

### Katalog

**Hersteller: Papidoux**

**Stand: 21.07.2022**

Preise inklusive Mehrwertsteuer, exklusive Versandkosten  
(Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten)

Spirituosen World GmbH Hohenzollernstr. 8880796 München Deutschland

Telefon: +49 (0)89 / 327 0979-145  
Fax: +49 (0)89 / 327 0979-15

Email: [info@finlayswhiskyshop.de](mailto:info@finlayswhiskyshop.de)  
Internet: [www.finlayswhiskyshop.de](http://www.finlayswhiskyshop.de)

Öffnungszeiten:  
Mo.- Fr. 9:00-16:30 Uhr

Umsatzsteuer-ID: DE276060222  
Handelsregister: 242858

# Pâpidoux®

## *Calvados*

Pâpidoux Calvados Calvados ist ein normannisches Apfeldestillat. Pâpidoux ist mit fast 80% Marktanteil seit Jahren unangefochtener Marktführer im deutschen Calvados-Markt, der größte Calvados-Markt außerhalb Frankreichs. Im Herzen der Normandie liegt die auf wenige Bezirke begrenzte Region Calvados. Sie ist eine grüne, liebliche Landschaft, etwa eine Autostunde von Paris entfernt, deren Schönheit von unzähligen Apfelbäumen geprägt wird. Die Ernte der normannischen Äpfel beginnt je nach Wetterbedingungen des vorangehenden Sommers im September oder im Oktober und endet mit dem Einsetzen der ersten Nachtfröste. Die hohe Kunst besteht darin, den Zeitpunkt der Reife der verschiedenen Apfelsorten genau abzugreifen. Erst wenn der letzte Apfel geerntet ist, wird der Cidre bereitet, der Apfelwein, aus dem dann der Calvados nach traditioneller Art destilliert wird. Darauf schließt sich je nach Qualität eine unterschiedliche Reifedauer an, die Pâpidoux Calvados abrundet und vollendet. *Savoir-vivre* mit Pâpidoux Pâpidoux ist die Seele des Apfels. Er lässt sich stilecht mit dem edlen Pâpidoux Calvados-Glas genießen, handwarm zu allen Gelegenheiten, besonders als Digestif nach dem Essen oder wie die Franzosen als *Trou Normand* zwischen den Gängen. Bereits beim Eingießen der Gläser erfüllt der wundervolle Duft der normannischen Äpfel den Raum und lässt erahnen, welcher edle Tropfen im Glas wartet. Neben dem puren Hochgenuss verfeinert Pâpidoux französische Crêpes oder duftende Apfel-Beignets sowie verschiedenste Dessertkreationen mit seiner fruchtigen, harmonisch-weichen Apfelnote. Berühmte Köche verwenden Pâpidoux in vielen ihrer delikatsten Gerichte, um ihnen das gewisse Etwas zu verleihen. Ein Genuss für die kalten Wintertage ist Pâpidoux Heißer Zimtapfel: 3 cl Pâpidoux Calvados in ein Glas geben und mit heißem, naturtrübem Apfelsaft auffüllen. Mit einer Zimtstange servieren.



## Papidoux Fine Calvados 0,7 L

Aromatischer gehaltvoller Calvados der durch eine feine, und intensive herzhaft aromatische, feine frische Apfelnote besticht. Durch 3 Jahre lange Reifung erhält er seine hellgoldene Farbe und einen milden, ausgeglichenen Geschmack.

**Art.-Nr.:**  
7381606

**Lebensmitt...:** Papidoux  
**Land:** Frankreich  
**Region:** Normandie  
**Abfüller:** Distillerie de Co...  
**Typ:** Calvados  
**Alkoholgeh...:** 40,0 % vol  
**Inhalt:** 0,700 Liter

**Gewicht:** 1,400 kg  
**EAN:** 4062400123525

**Preis:**  
**13,99 €**

**Literpreis:**  
19,99 €

**Lieferzeit:**  
Ab 22.08.2022